



ŚWIĄTECZNA SAŁATKA Z BAKALIAMI

SKŁADNIKI:

- 200 g schabu pieczonego Naturrino
- 160 g selera konserwowego (po odsączeniu)
- 3 jajka
- biała część pora (ok. 10 cm)
- 7 suszonych śliwek
- 15 jasnych winogron bezpestkowych
- 1 jabłko zielone (np. Granny Smith)
- 1-2 łyżki prażonych orzechów laskowych
- 1-2 łyżki migdałów blanszowanych
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- sól, świeżo mielony pieprz
- 1 garść natki pietruszki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Jajka (w temperaturze pokojowej) ostrożnie włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotujemy na średnim ogniu przez 10 minut. Po upływie tego czasu jajka zalać zimną wodą, obrać, a następnie oddzielić białko od żółtka – białko pokroić w cieniutkie paseczki, a żółtko rozdrobnić widelcem.
2. Schab pokroić w plastry o grubości ok. 8 mm. Migdały i orzechy grubo posiekać. Seler wyjąć ze słoiczka i dokładnie odcisnąć z zalewy.
3. Winogrona pokroić na ćwiartki. Por przekroić wzdłuż na pół, a następnie posiekać w cieniutkie półplasterki. Śliwki pokroić w drobne paseczki. Jabłko pokroić w cienkie słupki, po czym skropić sokiem z cytryny.
4. W dużej misce połączyć majonez, musztardę, jajka, por, seler, winogrona, jabłko i bakalie. Całość doprawić solą oraz sporą ilością świeżo mielonego pieprzu. Tak przygotowaną sałatkę wyłożyć na plastry schabu. Przed podaniem potrawę udekorować natką pietruszki.